

ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ЧОРНИЦІ У ВИРОБНИЦТВІ ВЕРШКОВОГО МАСЛА

Болгова Наталія Вікторівна, Ткаченко Олена Володимирівна

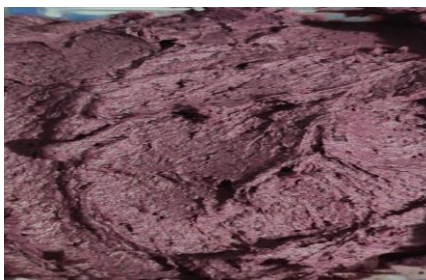
Сумський національний аграрний університет, м. Суми, Україна

У сучасному харчовому асортименті особливе місце займають продукти з натуральними смаковими компонентами. Зі зростанням уявлення споживачів про важливість їжі для здоров'я зростає попит на більш здорові та корисні продукти харчування. Це додало актуальності використанню рослинних екстрактів як заміни традиційних добавок, водночас надаючи певну функціональність харчовим продуктам. Оскільки чорницю рекламують як «супер фрукт», споживачі сприймають її як таку, що має здатність сприяти здоров'ю, що робить її додавання до харчових продуктів способом підвищення їх споживчої цінності [1,2]. Чорниця входить до п'ятірки основних здорових продуктів харчування людини. Її плоди користуються перевагою завдяки чудовому смаку, органічним кислотам, фенолам, мінералам і вітамінам, які мають мультитерапевтичну цінність. Однак свіжа чорниця швидко псується, оскільки вразлива до механічних пошкоджень і мікробного псування, що призводить до короткого терміну зберігання та неминучих економічних втрат. Через сезонну доступність, обмежений термін зберігання чорниці, біоактивні продукти, отримані з неї, стали функціональними продуктами харчування [3]. Саме тому нові розробки харчових продуктів, особливо загального вжитку, що включають чорницю безпосередньо або у переробленому вигляді є актуальними та економічно обґрунтованими.

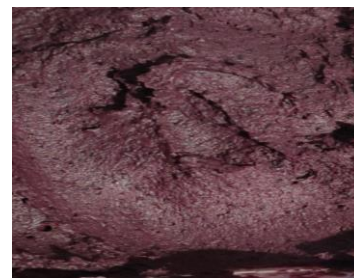
Аналізуючи літературу та споживчі вподобання різних верств населення, нами розроблено рецептуру вершкового масла з додаванням екстракту чорниці. Для дослідження вершкове масло виробляли методом збивання. Екстракт чорниці вносили у високожирні вершки на етапі їх пастеризації. Для експерименту виробили три зразки: контроль – №1; з вмістом 30% екстракту від маси вершків – №2; з вмістом 50% екстракту від маси вершків – №3 (рис. 1).



№1



№2



№3

Рис. 1 Експериментальні зразки вершкового масла

Важливим фактором при розробці або удосконаленні рецептури є органолептична оцінка. Сенсорну оцінку проводила комісія кафедри технологій та безпеки харчових продуктів Сумського НАУ. Результати представлено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Сенсорний аналіз експериментальних зразків

Показник	Зразок		
	№1	№2	№3
Смак і запах	Вершковий, солодкий. Без сторонніх присмаків та запахів	Вершковий, кисло-солодкий, зі смаком і ароматом чорниці. Без сторонніх присмаків та запахів	Вершковий, з кислуватим смаком, ароматом чорниці. Без сторонніх присмаків та запахів
Консистенція та зовнішній вигляд	Маса рівномірна ніжна, пластинчаста	Маса однорідна, пластична, з наявністю поодиноких дрібних включень чорниці	Маса однорідна, пластична, з наявністю зернистості дрібних включень чорниці
Колір	Однорідний білий колір	Світло фіолетовий	Виражений фіолетовий

Аналізуючи результати роботи дегустаційної комісії можна зробити висновок, що другий зразок, з точки зору споживчої прихильності, є оптимальним та потребує подальших досліджень фізико-хімічних та мікробіологічних показників.

Література

1. Gibson G.R., Williams C.M. Functional Foods: Concept to Product. Woodhead Publishing Limited: Cambridge, 2000.
[URL:https://www.academia.edu/17885988/Functional_Foods_Concept_to_Product](https://www.academia.edu/17885988/Functional_Foods_Concept_to_Product) (дата звернення: 28.09.2023).
2. Kan L., Oliviero T., Verkerk R., Fogliano V., Capuano E. Interaction of bread and berry polyphenols affects starch digestibility and polyphenols bio-accessibility. *Journal of Functional Foods*. 2020. Vol. 68. 103924. DOI:<https://doi.org/10.1016/j.jff.2020.103924>
3. Duan Y., Tarafdar A., Chaurasia D., Singh A., Preeti Chaturvedi Bhargava, Jianfeng Yang, Zelin Li, Xinhua Ni, Yuan Tian, Huike Li, Awasthi M.K. Blueberry fruit valorization and valuable constituents: A review. *International Journal of Food Microbiology*. 2022. Vol. 381. 109890. DOI:<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109890>